

お寿司の日クイズ

1	11月1日は全国寿司の日です。なぜ寿司の日となったのでしょうか。 ①魚に脂がのり、おいしい時期であることから ②いい、いかなご、の語呂合わせで。 ③漁業協会の名誉会長の誕生日から	①1961年に始まった。
2	お寿司は日本の代表料理の一つですが、もとはどこから伝わったのでしょうか。 ①中国 ②フランス ③アメリカ	① お寿司のものは東南アジアで生まれ、中国から伝わったと考えられている。東南アジアでは魚が取れる時期にとれた魚を捕れない時期の為に保存のため塩と御飯とを一緒につけて発酵させていた。今のお寿司とはかけ離れていて、日本ではなれずしと呼ばれ、代表的なものに滋賀県のふなずしがある。
3	江戸時代のにぎりずしの大きさはどれでしょう。 ①今の半分 ②今の2倍以上 ③にぎりずしはなく、お椀に入っていた	②江戸時代の中期ににぎりずしが屋台で売られ始めた。ファーストフードのような手軽さで流行し、一方高級食材のお店も発展した。この頃には巻きずし、いなり、チラシ等今見られるお寿司が登場した。
4	日本で回転ずしが出来たのはいつでしょう。 ①1919年 ②1958年 ③1976年	②大阪で誕生した
5	にぎりずしの数え方はどれでしょう。 ①こ ②かん ③さら	②一貫
6	お寿司屋さんに食べに行く場合、誰と行くことが多いかの調査で1位となったのはどれでしょう。 ①仕事の上司 ②友人 ③家族	③家族 84%(農林水産省2007年度調べより)
7	「いくら」は「魚の卵」という意味の外来語です。どこの言葉でしょう ①ロシア語 ②英語 ③ポルトガル語	①ロシアからの外来語は多くなくめずらしい
8	「いくら」と「すじこ」の違いは何でしょう。 ①同じように魚の卵だが魚の種類が違う ②バラバラか、塊かの違い ③いからは鮭の卵だが、すじこは人工の卵	②「すじこ」は鮭のたまごをそのままとりだしたもの。「いくら」は鮭のお腹から卵を取り出し、ひとつずつばらばらにしたもの
9	お寿司の「ネタ」という言葉の意味は何でしょう ①種 ②具 ③魚	①ネタとは種を逆さにした言葉 料理の食材、新聞、小説などの材料を意味する言葉
10	鮭の分類はどちらでしょうか ①赤身魚 ②白身魚	①鮭はアスタキサンチンという色素で赤い。赤身でなく白身魚。赤身魚はミオグロビンという鉄を含んだ色素たんぱく質によるもので赤い。
11	お寿司のメイン「まぐろ」。名前の由来で 違うもの はどれでしょう。 ①見た目が黒いから「真っ黒」という意味で ②目が黒いから「眼黒」という意味で ③まぐろという土地で取れ、有名になったから	③が不正解。一般的に皮膚が真っ黒で、小山に見えたことから「真黒(まぐろ)」、目が真っ黒だからという意味で「眼黒(まぐろ)」と言われている。
12	昔はマグロのお寿司は赤身を醤油につけた「ずけ」にして売られていました。現在のようなお刺身のマグロのにぎりずしが売られ出したのはいつ頃でしょうか。 ①明治時代半ばから ②大正時代から ③昭和時代から	①冷蔵技術が発達していなかったため。特にとろは「ねこまたぎ」といわれ昔は好まれず、捨てられる部位だった。好んで食べられるようになったのは第2次世界大戦後食生活が欧米化してから

お寿司クイズ

1	寿司の語源はどれでしょう ①「すっぱい」を意味する「酸し」から ②「酢飯」のめをぬかして「すし」となった ③にぎりずしを広めた人の名前から	①「すっぱい」を意味する「酸し」の終止形
---	--	----------------------

※お寿司屋さんで使っている次の言葉は何のことを言っているのでしょうか

2	ガリ	ショウガ
3	シャリ(舍利)	酢飯
4	ナミダ／サビ(涙)	ワサビ
5	ムラサキ(紫)	しょうゆ
6	ツメ(詰め)	甘塩辛い煮汁
7	ギョク(玉)	玉子焼き
8	トロ	マグロの脂身
9	クサ(草)	のり
10	ネタ	食材。「種」の逆さ読み
11	オテモト(お手元)	箸
12	オテショウ(お手塩)	しょうゆ皿

13	お勘定をお願いするときの「おあいそ」の語源はどれでしょう ①お店の人が勘定書を出すときに「おあいそが無くすみません」と言っていたことから。 ②客が「ありがとう」という代わりに使っていた言葉から。 ③客が「値引きしてよ」と伝える意味から。	おあいそは本来お店側が「おあいそが無くすみません」と言って、お客に勘定書を示していた言葉。本来の語源のままと言うと、「おあいそして」は「こんな店には愛想が尽きたから清算してくれ」、という意味になる。
----	---	---